Serie III, Vol. V. Udine, lunedì 24 aprile 1882. Num. 17.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

CRONACA DELL'EMIGRAZIONE FRIULANA

Nel mese di marzo u. s. il numero dei friulani emigrati nell'America meridionale fu, pei distretti dipendenti direttamente della Prefettura di Udine, di 9: cioè 2 di Bertiolo, 2 di Teor, 1 di Tavagnacco, 1 di Pavia di Udine, 1 di Tarcento, 1 di Gonars e 1 di S. Giorgio di Nogaro; pel distretto di Cividale di 3, cioè 1 del capoluogo e 2 di Attimis; pel distretto di Pordenone pure di 3: una famiglia di Zoppola; parimente di 3 pel distretto di Tolmezzo, da cui partirono 2 artieri di Treppo Carnico e 1 tagliapietra di Resia; e pel distretto di Gemona di 1, un calzolaio di Osoppo.

ABOLIZIONE DEL DIRITTO DI ERBATICO E PASCOLO

Crediamo opportuno riprodurre dalla « Gazzetta ufficiale » del 18 aprile corrente, il seguente decreto sull'abolizione del diritto cosidetto di erbatico e pascolo:

N. 698, Serie 3ª.

UMBERTO I

PER GRAZIA DI DIO E PER VOLONTÀ DELLA NAZIONE

RE D'ITALIA

Il Senato e la Camera dei Deputati hanno approvato,

Noi abbiamo sanzionato e promulghiamo quanto segue:

Art. 1. Il diritto del cosidetto erbatico e pascolo che si pratica sopra fondi e prati in alcuni comuni e frazioni di comune delle provincie di Vicenza, Belluno ed Udine dalla generalità degli abitanti di quelli o di altri comuni e frazioni, è abolito nella estensione e misura dell'ultimo possesso di fatto.

A datare dal 1° gennaio del secondo anno da quello in cui ha luogo la pubblicazione della presente legge, l'esercizio di tale diritto è ritenuto abusivo e costituisce una violazione del diritto di proprietà, contro la quale sono applicabili le leggi civili e penali.

Art. 2. In compenso della liberazione dell'onere dell'erbatico e pascolo i proprietari dei fondi soggetti pagheranno un canone annuo corrispondente al valore dell'erba destinata all'erbatico e pascolo.

Questo valore sarà determinato dalla media del decennio 1872-1881.

Art. 3. Il canone annuo che è imposto sui fondi liberati dall'onere dell'erbatico e pascolo è assicurato con ipoteca speciale, a norma del codice civile.

È il canone stesso affrancabile secondo le prescrizioni della legge 24 gennaio 1864 n. 1636.

Alla esazione di detto canone sono applicabili i mezzi di esecuzione stabiliti dalla legge 20 aprile 1871 n. 192, per la riscossione delle imposte dirette.

Art. 4. L'annuo canone ed i capitali d'affrancazione sono corrisposti e pagati ai comuni alla cui generalità degli abitanti compete il diritto dell'erbatico e pascolo.

L'annuo canone è dovuto dal 1° gennaio del secondo anno da quello in cui ha luogo la pubblicazione della presente legge.

Art. 5. Per la ricognizione e determinazione dei fondi soggetti all'onere dell'erbatico e pascolo, per la liquidazione del canone di cui agli articoli precedenti, per l'assegnazione del canone stesso ai comuni o frazioni dei comuni interessati, e per la risolusione di qualsiasi questione a ciò relativa, è creata nel capoluogo di ciascuna delle provincie di Vicenza, Belluno ed Udine, una Giunta di arbitri, composta del presidente del Tribunale civile e correzionale, dell'ingegnere capo del Genio civile provinciale, e di un consigliere provinciale scelto dal Consiglio.

Art. 6. Le Giunte d'arbitri provvederanno da amichevoli compositori ed inappellabilmente.

Nel solo caso che insorga questione se un fondo sia o no soggetto all'onere dell'erbatico e pascolo possono le parti produrre gravame alla Corte d'appello, colle forme del procedimento sommario.

L'appello è sospensivo, e deve interporsi nel termine di giorni sessanta dalla notificazione della decisione della Giunta d'arbitri nei modi di legge.

Le Giunte prima di emettere le loro decisioni, ordinano perizie e verificazioni che credono opportune, ricevono rimostranze, possono interrogare tutti quelli che stimano al caso di fornire notizie.

Art. 7. Durante il termine di anni trenta, a datare dalla pubblicazione della presente legge, il prodotto dell'annuo canone, ed in caso di affrancazione i frutti dei relativi capitali, debbono essere dai consigli dei comuni interessati impiegati a sollievo dei comunisti poveri, con riguardo speciale a quelli che fruivano dell'erbatico e pascolo.

Scaduto il detto termine, i comuni possono disporre del prodotto dell'annuo canone e dei capitali di affrancazione e dei loro frutti, come meglio stimeranno in conformità delle leggi vigenti.

Art. 8. Le spese occorrenti per l'esecuzione della presente legge cadono a carico dei proprietari liberati dall'onere dell'erbatico e pascolo, ma sono anticipate e pagate dai comuni interessati nella misura che è stabilita dalla Giunta d'arbitri.

Art. 9. È abrogata qualunque legge, uso e regolamento contrario alla presente legge.

Ordiniamo che la presente, munita del sigillo dello Stato, sia inserta nella raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Dato a Roma, addì 2 aprile 1882.

UMBERTO

BERTI

Visto — *Il Guardasigilli*
G. ZANARDELLI

LOCALI ADATTI ALL'ALLEVAMENTO DEI BACHI

Dal momento che i bachi vengono trasportati dalla camera incubatrice o dalla stufa sui fogli corrispondenti, incominciano le serie cure d'allevamento.

Prima di parlare del modo di governare i bachi, reputo necessario dare, almeno in succinto, (scrive nel "Corriere del Villaggio" il signor G. Berra) alcune norme relative alle bigattiere od ai locali in cui si allevano.

Sarò breve, e mi studierò anche di essere chiaro perchè ognuno mi intenda, e suggerirò cose che possano mettersi in pratica anche dal più povero colono, pel quale specialmente scrivo, standomi a cuore di migliorare la sua condizione, per verità troppo trascurata sin qui, e di rialzare l'industria serica tanto bersagliata.

Alcuni bacologi affermano con una certa convinzione che l'uso delle bigattiere è dannoso, e vogliono che buona parte delle attuali malattie dipendano dall'avere ridotto il prezioso insetto al vivere domestico. Altri, vedendo essere una vera utopia quella di allevare i bachi allo stato naturale, ossia all'aria aperta, propongono una via di mezzo. Suggeriscono, cioè, di tentarne la coltivazione in locali riparati bensì dalle intemperie, ma alla temperatura naturale. Questi pure sono in errore, ed io non approvo il proposto temperamento per le seguenti ragioni, sulla cui validità lascio a voi il giudicare:

1. Con questo sistema la vita del baco è molto più lunga, e quindi, oltre ad un maggiore consumo di foglia, il baco è esposto a maggiori pericoli di funeste malattie, essendo naturale che di quanto è più lungo lo stadio a percorrersi, di tanto cresca la probabilità di malanni che lo possono colpire.

2. Gli sbalzi di temperatura, sebbene con minore intensità, pur tuttavia si fanno sentire, ed i bachi ne risentono fortemente.

3. Viene in terzo luogo la giusta osservazione di valenti bacologi, che cioè anche nei paesi originarii il baco da secoli non vive più allo stato selvatico, come gli altri bruchi, ma là pure ha subite con vantaggio tutte le conseguenze della vita domestica.

Confortato da queste ragioni, io non esito a dichiarare che la coltivazione del baco all'aperto è poesia, ma poesia infelice; a temperatura naturale è teoria contraddetta dalla pratica, maestra di tutte cose; e che l'allevamento il più razionale va fatto coll'uso delle bigattiere quando esse soddisfino a tutte le condizioni che teoria e pratica stabiliscono d'accordo. Noi dovremo dunque studiarci di vedere quali sono i locali più adatti a bigattiere, e non potendoli scegliere per mancanza,

cercare come meglio si può di adattarvi una camera qualunque con facilità e con poca spesa, giacchè i coloni in generale abitano locali pochissimo adatti ad un regolare allevamento di bachi non solo, ma perniciosi pur anco alla loro salute.

I migliori locali per la coltivazione di questo prezioso insetto sono quelli che si trovano a mezzodì in luogo elevato con le aperture a mezzogiorno e tramontana. Dico locale migliore, perchè qualunque camera in cui non faccia difetto la circolazione dell'aria, è buona. Le aperture in direzione opposta le une dalle altre sieno munite di serramenti onde regolare la ventilazione, e di uno straccio di tela qualunque che serva a moderare la luce. Moderare la forza od i gradi della luce la giudico cosa conveniente e necessaria, ma non posso approvare il sistema di coloro, che, dicendo conoscere per prova i danni accagionati dalla troppa luce, tengono i bachi all'oscuro e quasi quasi al buio. Costoro per evitare un male finiscono per asfissiare il baco. Alla parte superiore d'ogni apertura poi procurate un buco di circa dieci centimetri in quadro, che, facendo ufficio di sfiatatoio, serva al continuo cambiamento dell'aria viziata.

Il riscaldamento della camera va fatto esclusivamente con legna posta ad ardere sotto uno o più camini, giusta l'ampiezza della medesima. Le stufe e ancor più il braciere posto nel mezzo della bigattiera per procurarle maggior grado di calore vanno assolutamente abbandonati come fomiti di gran danno. Oltrechè questi mezzi non sono atti al rinnovamento dell'aria viziata, danno luogo ad una continua produzione di acido carbonico e di ossido di carbonio, sostanza gasosa più ricca in carbonio del precedente, la quale è un potente veleno pel sistema nervoso.

Il fuoco procurato in modo regolare e lento non sia troppo vivace, ed abbiasi cura di riparare in qualche modo dal soverchio calore i graticci che si trovano presso il camino e soggetti quindi a sentire più vivamente gli effetti del calorico.

Se questo riparo è necessario nelle camere destinate esclusivamente all'allevamento dei bachi, lo sarà a ragione di più in quelle stanze dalle quali i contadini si servono a doppio uso, valendosene per cucina e per bigattiera, quand'anche non vi dormino dentro. Anzi in queste camere, oltre al riparo, avrassi cura di tenere distanti il più possibile i graticci dal fuoco, perchè questo sarebbe troppo forte allorchè si fanno cuocere le vivande.

È cosa della massima importanza, e lasciate che vi ripeta: la camera sia ventilata e la ventilazione regolata in modo che senza produrre aria fissa, procuri il necessario rinnovamento e tolga quei miasmi e quell'aria stagnante che in generale ci colpisce pur troppo allorchè visitiamo le bigattiere coloniche. Persuadiamoci che ciò che fa male a noi, fa male anche al baco, ed avremo quindi per ben tenuta quella bigattiera, in cui, entrando, non proveremo disgustose sensazioni prodotte dall'aria stagnante, o da odori nauseabondi, o dal fumo, ancora adoperato da certuni come mezzo di riscaldamento.

L'AFFOSSAMENTO DEL MAIZ

La questione dell'allevamento del bestiame è ora più che mai agitata, onde crediamo interessante il riportare dall'" Agricoltore Bergamasco „ quasi integralmente uno scritto in cui il signor Melacini rende conto d'un suo esperimento che sta in relazione alla questione medesima:

...Il principal fattore di una buona e costante produzione si è il bestiame, e l'agricoltore deve rivolgere ogni sua più accurata attenzione non solo ad aumentarne il numero, ma a procurarne il mantenimento nel modo il più economico e rimuneratore. Questo è il caposaldo d'ogni rurale intrapresa, e, quando si arriverà da questo lato ad ottenere il massimo di prodotto col minimo di spesa, il bestiame non sarà più *un male necessario.* (1)

Ma per ottenere ciò è d'uopo non solo procurarsi un buono ed abbondante foraggio, ma saperlo anche utilizzare nel modo il più conveniente, introducendo un sistema di conservazione che innalzi alla potenza di mangime certi capimorti del podere che altrimenti andrebbero solo ad aumentare la massa del letame.

Un tale sistema di conservazione, che è nuovo o quasi nuovo per la nostra provincia, funziona con regolarità e buon successo in altri paesi, che per natura di terreno e per condizioni climatologiche sono pari al nostro: intendo parlare del-

(1) Liebig.

l' infossamento dei foraggi allo stato verde, e più principalmente dell' infossamento del maìs.

Gli ottimi risultati, ottenuti già da tempo in Francia e in Germania, non avrebbero bisogno di eccitamenti per estenderne l'uso anche presso di noi; ma, dacchè è costante che in agricoltura le più splendide verità, i più importanti ritrovati non possono diffondersi che lentamente, e non si aprono una strada che a forza di battere e di picchiare sempre sullo stesso argomento, così credo cosa non del tutto inutile accennare con qualche diffusione all'esperimento da me tentato lo scorso autunno.

A causa dell'eccessiva siccità dell'ultimo estate, mancandomi in gran parte i foraggi per mantenere il bestiame necessario alla mia piccola azienda, mi parve opportuno attuare il sistema dell' infossamento allo stato verde di quei pochi materiali che ancora mi rimanevano, e sui quali poteva fare poco conto come foraggio ordinario.

Si era al principio di ottobre: l' erba terzuola dei prati di vicenda presentava poca probabilità di una buona fienagione, stante il continuo cielo nuvoloso e la deficenza di calore; il maiz era stato quasi tutto cimato e sfogliato per l'alimentazione in verde, e su questo non v'era a far calcolo come foraggio vernino. Poteva però disporre di un appezzamento di maiz cinquantino che, seminato alla metà circa di luglio, per la prolungata siccità non era stato nè sarchiato, nè rincalzato, e quindi per la sua fittezza non era atto alla produzione di grano. Ove fossi riuscito a conservarlo, mi vedeva in parte salvato dal bivio tremendo di dover vendere a grande ribasso parte del bestiame, o comperare foraggio, e chi sa a qual prezzo.

Il principio dell' infossamento mi pareva attuabile: la sua buona riuscita avea già dei precedenti, specialmente in Francia: mi decisi a tentarlo.

Al primo di ottobre si cominciò la trinciatura della paglia di frumento e d' avena a mezzo d' un trinciaforaggi inglese mosso a maneggio di cavallo. In capo di otto giorni si avea una bella massa di paglia trinciata di buonissima qualità, per colore bel paglierino e grato aroma, essendo stata riposta in luogo asciutto e riparato dall'acqua.

Per fare i silò (1) si scelsero quattro stanze a pianterreno, della capacità ciascuna di circa 100 metri cubi. Le finestre e l' apertura dei camini furono murate. Internamente, davanti alla porta d'entrata, a un metro circa dal limitare, si elevò un tavolato a doppia fila di mattoni non cementati insieme, ma con semplice sovrapposizione gli uni sugli altri, difeso da una sola intonacatura esterna, acciò l'aria non potesse filtrare fra le commessure dei mattoni stessi. Sul fondo dei silò si stese uno strato di paglia trinciata e pula di frumento, acciò la conserva non ammuffisse al contatto del pavimento.

Agli 8 di ottobre si tagliò il maiz cinquantino colla falciuola, e, trasportato a casa, si trinciò in sottilissimi dischi, mescolandolo con un terzo in volume di paglia pure trinciata e riponendo il tutto nella stanza convertita in fossa silò.

Man mano che si metteva il materiale nel silò veniva pesato e accuratamente soppestato da buon numero di operai, aspergendo il miscuglio di sale agrario nella proporzione del 4 per mille in peso.

Rivolsi la maggior cura a comprimere fortemente il foraggio, acciocchè fra minuzzolo e minuzzolo non restassero dei vuoti. È questo lo scopo precipuo da raggiungersi nell'infossamento: togliere cioè dalla massa la maggior quantità possibile di aria, in modo che non ne resti che quella necessaria a promuovere e mantenere una buona fermentazione alcoolica. L'eccesso d' aria produrrebbe invece la fermentazione putrida.

Ultimato l'acervo si soppestò con ogni cura e con gran forza; poi vi si sovrappose uno strato di paglia intiera, poi un cinque centimetri di terra argillosa impastata con acqua e ben battuta; da ultimo della sabbia di fiume per lo spessore di circa 20 centimetri; e ciò sempre allo scopo di togliere la conserva da qualsiasi contatto atmosferico.

In capo a sei giorni una stanza era ripiena di maiz cinquantino, mescolato a un terzo di paglia di avena, formante il tutto un volume di 60 metri cubi e del peso totale di circa 20,000 chilogrammi.

L'operazione mi sembrava così ben riuscita, (almeno era tale la mia convinzione), che non mi ristetti a questo solo

(1) Con tale denominazione intendonsi le fosse ove riponesi il foraggio in conservazione.

ed unico tentativo, ma azzardai l'infossamento di tutto il materiale secco e verde, che ancora mi rimaneva; cioè erba terzuola, foglia di gelso e di vite, cartocci di granoturco, stoppia e pula di frumento. Di tutti questi materiali feci una mescolanza nella proporzione di due terzi di materiale verde con un terzo di secco; e così in capo a un mese di accurato ed assiduo lavoro potei ottenere una massa di foraggio trinciato di circa 250 metri cubi, distribuiti in quattro stanze a pianterreno; il tutto confezionato come ho accennato sopra.

Il maggior contingente di materiale me l'avea fornito il maiz ($^3/_5$ della massa totale) perchè avea trinciato anche una discreta quantità di fusti di maiz gigante, dopo averne raccolto il seme. *(Continua.)*

SECONDO

CONGRESSO DEGLI ORTICOLTORI ITALIANI

Il primo Congresso degli orticoltori italiani, nell'atto di sciogliersi in Firenze nel maggio 1880, deliberava che il secondo Congresso avesse luogo in Torino nel 1882, contemporaneamente alla *seconda Esposizione nazionale della federazione orticola italiana.* E la città di Torino, sempre lieta di accogliere nelle sue mura gli italiani d'ogni provincia, studiosi di promuovere lo svolgimento degli studi e delle esperienze che rechino alla comune Patria i beneficii di un costante progresso ed il vanto di una cresciuta civiltà, accolse con giubilo il voto di Firenze, e tutto dispose perchè Esposizione e Congresso avessero a riuscire, nella antica Città Taurina, degni di un'Italia risorta a rigogliosa vita di lavoro indefesso e di costante perfezionamento.

Tutti gli studiosi della nazionale orticoltura e dei numerosi problemi attinenti, che pure interessano le industrie e la esportazione, sono pertanto invitati al secondo Congresso per discutere intorno ai seguenti temi:

1. *Fiori* e *frutta.* — I fiori e le frutta considerate come fonte inesauribile di morale e materiale benessere; relatore G. Giacosa.

2. *Acclimazione di piante esotiche.* — Dei mezzi più utili per aumentare la flora italiana con piante esotiche, esaminando sino a che limite si può estenderne l'acclimazione; relatore A. Pucci.

3. *Chimica orticola.* — La concimazione dell'orto e del giardino; relatore A. Sobrero.

4. *Produzione degli ortaggi.* — Dei mezzi più sicuri e delle cognizioni speciali richieste per promuovere la coltivazione degli ortaggi e delle primizie sotto il duplice interesse del consumo interno e della esportazione; relatore M. Roda.

5. *Scuole di frutticoltura.* — Se invece di impiantare Scuole pratiche presso gli Istituti agricoli, il Governo non farebbe opera migliore sussidiando nei grandi centri speciali Stabilimenti, coll'obbligo di impartire l'insegnamento pratico agli alunni degli Istituti agricoli; relatore O. E. Fenzi.

6. *Legislazione.* — La legge 14 luglio 1881, e gli Stabilimenti di orticoltura; relatore M. Voli.

7. *Stabilimenti orticoli.* — Sulla convenienza di specializzare le colture; relatore C. Aureggi.

8. *Flora alpina.* — La ricchezza delle Alpi considerata sotto l'aspetto della flora ornamentale ed officinale; relatore O. Mattirolo.

La importanza dei *Temi* proposti e la autorità somma dei *Relatori* prescelti, indurranno certo gli orticoltori italiani a rispondere all'appello loro rivolto dal Comitato.

Ecco ora il regolamento per il Congresso:

Art. I. Il secondo Congresso degli orticoltori italiani verrà inaugurato in un'aula della r. Università degli studi in Torino alle 2 pom. del giorno 9 settembre. Le adunanze saranno pubbliche.

Art. II. Sono membri effettivi del Congresso tutti gli esponenti ed i giurati della seconda Esposizione della federazione orticola, nonchè coloro i quali ne faranno formale dimanda firmando un'apposita scheda distribuita dalla r. Società orto-agricola del Piemonte (Torino, Via Doragrossa, 5).

Art. III. Ai membri del Congresso che non più tardi dell'agosto avranno fatta la regolare domanda d'iscrizione, sarà immediatamente inviato il *Biglietto Personale* e la *Carta di riconoscimento,* mediante la quale otterranno la concessa riduzione di prezzo sui trasporti ferroviari.

Art. IV. Nella seduta inaugurale, sotto la presidenza del Sindaco di Torino, si costituirà l'ufficio definitivo composto di *un Presidente, due Vice-presidenti* e *tre Segretari.* Costituito l'ufficio, verrà fissato l'ordine dei lavori del Congresso, e qualora vi fosse proposta di nuovi temi, potranno mettersi all'ordine del giorno, quando però i due terzi dei presenti accolgano la proposta. In questo caso il proponente sarà relatore d'ufficio.

Art. V. Le discussioni verranno regolate colle norme parlamentari. Eccetto i relatori, nessuno potrà leggere memorie scritte, nè aver più di due volte la parola sull'argomento medesimo.

Dopo chiesta e votata la chiusura di una discussione, al solo relatore è riservata la parola per difendere od emendare la proposta risoluzione.

Art. VI. Le risoluzioni che i relatori intendono proporre alle deliberazioni del Congresso, devono essere inviate prima del 15 agosto al

Comitato esecutivo (Torino, via Doragrossa, 5) per essere stampate e distribuite ai membr effettivi.

SETE

Nemmeno la settimana or decorsa ci apportò verun cambiamento nel mercato serico, eccettuata una qualche maggiore facilità di vendere, ma a prezzi assolutamente invariati. Si direbbe che tra compratori e venditori avvenne una tacita convenzione, per la quale questi abbandonano le pretese d'aumento che si voleva tentare sulla base de' danni cagionati dalle brine, e la fabbrica rinuncia alle pretese di ribasso. La speculazione non s'incarica di riflettere alle eventualità di raccolto mediocre o cattivo, le quali verificandosi provocherebbero un aumento sui prezzi attuali, che sono bassi; nè di considerare che il consumo della seta va estendendosi, e con ciò cessano i timori che la merce si accumuli. La speculazione non vuol saperne di seta, che è tenuta in conto di articolo pericoloso, e guai a chi lo tocca. Teoricamente i detentori tengono la seta fuori di vendita; viceversa poi la fabbrica trova sempre quello che cerca appena voglia accordare i pieni prezzi di giornata, o tutt'al più un franco d'aumento per articoli speciali o per quelle marche che non si mettono in piazza, ma si attende che vengano ricercate. Acquisti di previsione non se ne fanno, come se si avesse la certezza che gli attuali prezzi non sieno suscettibili di aumento.

L'apatia che regna in questo commercio, del resto, è facilmente spiegabile. Gl'industriali lavorano da diversi anni senza guadagno o con perdita; il commerciante è guardingo nell'accordare fidi, troppo frequenti essendo i casi di insolvenze; la speculazione è sotterrata, per cui manca da ogni parte quell'impulso che dà vita agli affari. Tutto ciò è poco confortante invero pel produttore, che non può lusingarsi di ottenere prezzi soddisfacenti per i bozzoli, specialmente se si vorrà realizzare il raccolto appena prodotto. Qualora i prezzi dovessero essere eguali o minori dell'anno scorso, crediamo che agirà saggiamente chi penserà a scottare i bozzoli per venderli nel corso dell'anno. In tale modo sarà più facile sostenere un poco i prezzi, mentre se tutti vorranno vendere appena toccato il raccolto, è poco verosimile che i filandieri, che da anni ed anni ne guadagnano ben pochi, vogliano caricarsi di molta roba senza mettere in preventivo un conveniente utile di fronte a tanti rischi ed eventualità. Per far valere un articolo, conviene saperlo sostenere, il che riesce più facile se, anzichè concentrato in pochi detentori, che possono subire più facilmente le impressioni del momento, sieno molti interessati a sostenerlo.

Le relazioni sull'andamento della stagione confermano che i danni del gelo furono saltuari, mentre se alcune località rimasero illese, altre vennero fortemente colpite dalla brina. In complesso però il danno è rilevante, perchè anche laddove i gelsi non vennero colpiti dalla brina, il forte sbilancio di temperatura avvenuto tra il 10 al 14 del mese arrestò la vegetazione del gelso.

Di raccolto abbondante oramai non se ne parla, neanche se d'ora in poi la stagione corresse propizia. In generale i bachi sono appena nati, e non tutte le sementi sono ancora schiuse. Pochissime partite, nelle località non danneggiate dalla brina, si trovano alla prima muta. Lo schiudimento delle sementi non diede luogo a lagni di sorta.

Tornando agli affari serici, la situazione odierna si riassume in una parola: incertezza. Nondimeno ai prezzi segnati dall'odierno nostro listino è possibile vendere. Variazioni di qualche entità non sono prevedibili, eccetto il caso che il raccolto ci preparasse delle sorprese.

Qualche domanda ne' cascami a prezzi invariati, ma piuttosto deboli.

Udine, 24 aprile 1882. C. Kechler.

RASSEGNA CAMPESTRE

Dopo le brine e le pioggie, abbiamo di nuovo il bel tempo, il quale se basta a rinfrancare alquanto le nostre speranze, non basta a riparare i danni recati, dove alla foglia dei gelsi, dove ai teneri germogli delle viti, e dove a quelle e a questi. Nondimeno giunti noi « del pelago alla riva » non possiamo far meglio che ringraziare la Provvidenza che non sia avvenuto di peggio.

Non possiamo però non costatare che oltre ai danni parziali e saltuari recati dalla recrudescenza atmosferica ai due principali prodotti, galetta e vino, non è piccolo quello della sospensione di una quindicina di giorni nella vegetazione generale, e specialmente delle piante foraggiere.

I trifogli incarnati, che si seminano dopo la rincalzatura del cinquantino, non hanno preso semente regolare; quindi dove sono meglio riusciti non coprono equabilmente il terreno, ma come pianta abbastanza rustica non ha sofferto dalle brine che il ritardo. Nella mistura detta *trabachie*, la veccia e la cicerchia furono difese dagli steli della segala che cresce prima, e chi ha coltivato questa mistura per somministrarla al bestiame come foraggio verde può, a dispetto delle intemperie, farne fin d'oggi un abbondante sfalcio.

È a notarsi che tanto il trifoglio incarnato, quanto la trabachie, sono due prodotti rubati, poichè non hanno costato al coltivatore che la semente e la semina, possono dare luogo in seguito a un buon prodotto di granoturco e riescono anche nei terreni leggeri, purchè siano almeno discretamente concimati, ciocchè non possono fare i contadini con scarsi capi di bestiame

e con meschina produzione di letame. Perciò si vedono scarsi in generale i campi destinati a queste coltivazioni, e l'economia rurale si aggira sempre nel famoso circolo vizioso.

Questa condizione, che si estende a tutti i prodotti agricoli, è resa permanente nel mio paese dalla tendenza dei contadini a lavorare più campi che non comporterebbero la forza di trazione ed i concimi di cui possono disporre, seguiti in ciò da qualche possidente che deve servirsi di braccia mercenarie, mentre abbondano qui le famiglie di braccianti, che pure allevano il porchetto e alcune pecore, e volere o no (poichè manchiamo, fra tante altre cose necessarie a sostegno dell'agricoltura, anche di un codice rurale) le mantengono a spese della campagna e vendono il concime agli agricoltori dei villaggi vicini, più industriosi dei nostri, perchè difficilmente trovano un campetto da lavorare, nel quale condurrebbero il concime prodotto dalle poche loro bestie e dalle spazzature di strada, condito nel ristretto letamaio dei loro propri escrementi. Così il concime che sarebbe scarso al nostro vasto territorio arabile, va a fecondare i campi altrui, mentre s'isteriliscono ogni anno più i nostri.

Qual meraviglia, che in mezzo alle miserie presenti e alle temibili per l'avvenire, chi ama davvero la piccola patria e vorrebbe vederla prosperare e che la prosperità di essa contribuisse alla prosperità della grande, veda e noti i mali che affliggono l'agricoltura, fonte precipua di quella prosperità, e i rimedi possibili nelle riforme legislative, lamentando che nessuno a cui incomberebbe ci pensi?

Bertiolo, 24 aprile 1882. A. Della Savia

NOTIZIE SUI MERCATI

Municipio di Udine. — **Grani.** Mercati mediocri. La maggior quantità sempre in *granoturco*. I grani bianchi nostrani furono i più ben visti e più ben pagati (specialmente dai mugnai) al confronto dei gialli comuni. Affari circoscritti ai bisogni locali, stando la speculazione in quiete aspettando i nuovi prodotti. Persiste la tendenza al ribasso, ripresa dopo che cessarono le intemperie di pochi giorni addietro, ed in seguito alle buone notizie dello stato delle nostre campagne, essendosi anche in gran parte scongiurato il pericolo di più estesi malanni che facevano dubitare la caduta delle rugiade gelate.

I prezzi a pronti registrati pel *granoturco* sono i seguenti: lire 13.50, 13.75, 14, 14.10, 14.25, 14.50, 14.55, 14.80, 15, 15.20, 15.25, 15.30, 15,40, 15.50, 15.70.

Negli altri generi regna la solita calma.

Foraggi e **combustibili.** — Il più bel mercato di *fieno* fu giovedì; martedì e sabbato pochissima roba. Prezzi discesi perchè non tanto richiesto. *Paglia* poca, e quantità esigua di *legna* e *carbone* a prezzi un po' sostenuti.

Sabbato s'aprì il mercato della *foglia di gelso* pagata dalle lire 18 alle 20 al quintale.

Carne di manzo I^a^ qualità: primo taglio al chilogr. lire 1,50, 1.40, 1.30, 1.20; alla macelleria sociale senza distinzione di taglio lire 1.40; — II^a^ qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Nella adunanza del 22 corr. dell'assemblea generale del Consorzio Ledra-Tagliamento non venne trattato del Consuntivo 1881 perchè dei tre revisori che si erano nominati, uno cessò di rappresentare il Consorzio, ed altro ricusò l'incarico. Vennero quindi nominati altri due revisori per l'esame di detto Consutivo, nonchè per quello dell'anno corrente.

Venne riconfermato un membro uscente del Comitato esecutivo.

L'assemblea accolse la proposta del Comitato esecutivo di definire amichevolmente e su basi eque le divergenze resistenti con alcuni Comuni consortisti relativamente alla epoca di decorrenza del canone 1881, e di passare in iscossa pel 1882 il canone a carico di tutti i Comuni.

Per ultimo venne approvato il regolamento per la polizia dei canali.

Le comunicazioni del Presidente riguardarono un ulteriore sussidio di lire 150 mila da parte del Governo, il quale è già stato accolto con voto favorevole dal Consiglio superiore de' lavori pubblici, il ritardo frapposto da alcuni consortisti nel soddisfare il proprio quoto a pagamento delle lire 100 mila dovute al Comune di Udine, ed il ritardo al pagamento del quoto di canone pel 1881.

Si apprese intanto con soddisfazione che oltre la metà delle lire 100 mila antecipate dal Comune di Udine, vennero a questo restituite. È a sperarsi che anche i Comuni finora renitenti, non tarderanno a pagare il quoto di concorso dovuto.

Il termine utile per la presentazione delle domande del concorso di forni economici e case coloniche bandito col ministeriale decreto 8 ottobre 1881, e prorogato con altro decreto verrà a scadere col 30 settembre del corrente anno.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 17 al 22 aprile 1882.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	21.50	20 84	—.—
Granoturco	»	15.75	13.50	—.—
Segala	»	14.50	14.25	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Saraceno	»	9.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	7.25	6.50	—.—
Miglio	»	—.—	— —	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	22.50	21.—	—.—
Fagiuoli di pianura	»	22.—	20.—	—.—
» alpigiani	»	—.—	—.—	—.—
Lupini	»	11.50	11.25	—.—
Riso 1ª qualità	»	44.24	39.44	2.16
» 2ª »	»	31.44	26.64	2.16
Vino di Provincia	»	63.—	40.—	7.50
» di altre provenienze	»	43.—	28.—	7.50
Acquavite	»	78.—	74.—	12.—
Aceto	»	35.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	142.80	127.80	7.20
» » 2ª »	»	102.80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	14.60	—.40
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Fieno della Bassa 1ª qualità	»	5.20	4.20	—.70
» » 2ª »	»	4.—	3.70	—.70
» dell'Alta 1ª »	»	4.80	3.60	—.70
» » 2ª »	»	3.20	2.50	—.70
Paglia da lettiera	»	3.70	3.50	—.30
» da foraggio	»	—.—	— —	—.30
Legna da fuoco forte	»	1.94	1.64	—.26
» » dolce	»	—.—	—.—	—.26
Carbone forte	»	6.—	5.25	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	68.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	58.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di vitello a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco »	»	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.70	1.40	— 10
» di manzo	»	1.38	1.08	—.12
» »	»	1.28	—.—	—.12
» di vacca	»	1.30	1.10	—.10
» di pecora	»	1.16	1.06	—.04
» di montone	»	—.94	—.—	—.04
» di castrato	»	1.27	1.07	—.03
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	1.47	—.87	—.11
Formaggio di vacca duro	»	3.10	2.80	—.10
» » molle	»	2.30	2.—	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	2.17	1.92	—.08
Lardo salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.73	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
» di granoturco	»	—.25	—.23	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.48	—.46	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.—	—.02
» misto	»	—.30	—.26	—.—
Paste 1ª »	»	—.76	—.68	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.52	—.02
Pomi di terra	»	—.10	—.09	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.76	—.—	—.04
» steariche	»	2.25	2.20	—.10
Lino cremonese fino	»	3.70	3.—	—.—
» bresciano	»	3.15	3.—	—.—
Canape pettinato	»	2.30	1.52	—.—
Stoppa	»	1.35	—.90	—.—
Uova	a dozz.	—.72	—.66	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.10	2.—	—.—

(*Vedi pagina* 135)

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore	da L. 56.—	a L. 60.—
» » classiche a fuoco	» 52.—	» 54.—
» » belle di merito	» 51.—	» 52.—
» » correnti	» 49.—	» 50.—
» » mazzami reali	» 44.—	» 48.—
» » valoppe	» 38.—	» 42.—
Strusa a vapore 1ª qualità	da L. 15.—	a L. 15.50
» a fuoco 1ª qualità	» 14.—	» 14.50
» » 2ª »	» 13.—	» 13.50

Stagionatura

Nelle settimane dal 11 al 22 aprile { Greggie Colli num. 7 Chilogr. 725
{ Trame » » 4 » 285

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Aprile	17	92.40	92.60	20.64	20.66	216 75	217.—
»	18	92.60	92.80	20.61	20.63	216.75	217.—
»	19	92 60	92.80	20.58	20.60	216.25	216.75
»	20	92 75	93.—	20.54	20.58	216.—	216.50
»	21	92.75	93.—	20.53	20.56	216.—	216.50
»	22	92.75	93.—	20.54	20.57	216.—	216.50

Trieste.		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Argento da	a
Aprile	17	88.65	—.—	9.52	—.—	120.10	—.—
»	18	89.—	—.—	9.51	—.—	120.—	—.—
»	19	89.10	—.—	9.51	—.—	120.—	—.—
»	20	88.40	—.—	9.52 1/2	—.—	120.—	—.—
»	21	89.40	—.—	9.52 1/2	—.—	120.10	—.—
»	22	89.—	—.—	9.53	—.—	120.15	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Aprile 16	30	744.08	13.6	16.6	11.5	20.1	13.52	8.9	6.4	9.67	10.33	8.26	85	73	81	N 82 E	2.0	8.4	6	C	M	M
» 17	L N	747.77	12.6	15.6	11.9	19.1	13.40	10.0	8.2	9.27	9.44	9.26	85	73	88	N 45 E	0.7	0,7	1	C	C	C
» 18	2	745.62	11.9	12.7	11.1	15.3	12.12	10.2	8.8	8.26	8.82	7.19	78	81	69	N 45 E	1.2	17	10	C	C	C
» 19	3	752.35	17.2	19.9	14.3	21.7	15.95	10.6	8.0	7.17	8.71	6.75	50	51	56	N 54 E	2.1	0,2	1	M	C	S
» 20	4	756.53	15.1	19.4	13.1	21.8	14.95	9.8	7.9	7.63	10.59	8.90	59	63	78	N 45 E	0.9	—	—	S	S	S
» 21	5	757.27	16.1	20.3	13.5	22.8	15.42	10.0	6.3	9.83	11.33	8.41	71	65	72	N 61 E	1.0	—	—	C	M	S
» 22	6	755.64	15.2	19.1	13.9	21.2	14.72	8.6	5.7	9.96	11.10	8.80	77	69	74	N	1.3	—	—	S	S	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.